

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café <i>Small black coffee</i>	2,00
Café noisette <i>Small black coffee with a hint of milk</i>	2,00
Décaféiné <i>Small decaffeinated black coffee</i>	2,00
Petit crème <i>Small white coffee</i>	2,50
Grand café <i>Large black coffee</i>	3,50
Grand crème <i>Large white coffee</i>	4,00
Café viennois <i>Large black coffee with chantilly cream</i>	4,50
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,50
Lait chaud <i>Hot milk</i>	3,00
Chocolat viennois <i>Hot chocolate with chantilly cream</i>	5,00
Thé / Infusion <i>Tea / herbal or fruit teas</i>	3,00
Irish Coffee	8,90

SODAS ET JUS DE FRUITS *SOFT DRINKS*

Jus de fruits (25cl) <i>fruit juice</i>	3,90
Orangina (33cl)	3,90
Sprite (33cl)	3,90
Ice Tea (33cl)	3,90
Perrier (33cl)	3,90
Coca (33cl)	3,90
Coca Zéro (33cl)	3,90
Fanta Orange (33cl)	3,90
Schweppes Agrum (33cl)	3,90
Schweppes Tonic (33cl)	3,90
Oasis Tropical (33cl)	3,90
Cacolac (20cl)	3,50
Sirop à l'eau (25cl) <i>Cordial</i>	2,00
Diabolo (25cl) <i>Cordial and lemonade</i>	3,00
Limonade (25cl)	2,70
Red Bull (25cl)	4,00
Lait (25cl) <i>Milk</i>	3,00
Lait sirop (25cl) <i>Cordial and milk</i>	3,30
Supplément sirop / tranche <i>Extra cordial or slice of lemon</i>	0,30

EAUX *WATER*

Vittel (25cl)	2,90
Vittel (50cl)	3,90
Vittel (1L)	4,90
San Pellegrino (50cl)	3,90
San Pellegrino (1L)	4,90

WHISKYS

	2cl	4cl
Clan Campbell	3,00	6,00
Jack Daniel's	3,50	7,00
Aberlour	3,50	7,00
Laphroaig single malt tourbé 10ans		9,00
Alsacien Hepp Ouiski		9,00

RHUMS

	4cl
Saison original 5 ans fût de chêne	8,00
Saison sherry cask 5 ans fût de chêne	8,50

BIÈRES *BEER*

PRESSION DRAUGHT	Demi (25cl)	(33cl)	Pinte (50cl)
Affligem	4,50	6,00	8,00
Pelforth blonde	3,50	4,60	6,50
Affligem blanche	5,00	6,50	9,00
Musse (bière vendéenne du bocage)		5,50	10,00
Monaco <i>Shandy with cordial</i>	3,80	5,00	7,60
Panaché <i>Shandy</i>	3,50	4,60	7,00
Picon bière	4,00	5,00	8,00

BOUTEILLE | BOTTLES

Heineken (25cl)	3,50
Heineken 0 (sans alcool) (25cl)	3,50
Pelforth brune (33cl)	4,00
Desperados (33cl)	5,50
Mort subite rouge (33cl)	6,00
No Panic, bière Talmondaise (33cl)	6,00
Blonde Blanche, IPA	

CIDRE doux ou brut (25cl)	3,50
---------------------------	------

APÉRITIFS

Coupe de champagne (12cl)	8,90
Kir royal (12cl)	9,40
Kir (12cl)	3,50
Kir pétillant (12cl)	4,20
Pétillant (12cl)	3,70
Ricard (2cl)	3,00
Porto rouge (6cl)	3,50
Suze (6cl)	3,50
Troussepinette (6cl)	3,50
Martini (6cl)	4,00
Pineau blanc (6cl)	3,50
Sangria maison rouge ou blanche (12cl)	4,90
Mojito	9,00
Mojito royal	12,50
Spritz	9,00
Jägerbomb	8,00
Punch	9,00
Virgin Mojito	5,90
Virgin Spritz	5,90
Punch sans alcool	5,90

ALCOOLS (5cl)

Get 27	6,90
Cognac	6,90
Bailey's	6,90
Calvados	6,90
Armagnac	6,90
Fine Donjon	6,90
Mentilla	6,90
Vodka	6,90
Gin	6,90
Rhum	6,90
Supplément coca, tonic, jus de fruits	1,50
<i>extra coke, tonic water or fruit juice</i>	

Prix net en euros. Service compris. * L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Nous n'acceptons pas le règlement par chèque. Merci de votre compréhension.

Impression NG PRINT 85440 TALMONT ST HILAIRE - Ne pas jeter sur la voie publique



CUISINE DE PLAGE

POISSONS DE LA CRIEE
PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

GLACES • GRIGNOTAGES • BOISSONS



02 51 90 31 45

www.laplageleveillon.com

f /laplageleveillon

À PARTAGER TO SHARE

Planche Mixte 19,90
(Charcuterie and cheese board)

Fuet Catalan - saucisson *(Dry - cured sausage)* 6,90

ENTRÉES STARTERS

6 huîtres n°3 *6 local oysters* 9,50

9 huîtres n°3 *9 local oysters* 13,50

12 huîtres n°3 *12 local oysters* 18,00

Bouquet de crevettes *Prawns* 9,90

Nos huîtres sont servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron, les crevettes avec de la mayonnaise maison

Our oysters are served with butter, shallot vinegar and lemon, our prawns are served with homemade mayonnaise

Ceviche de dorade, oignons rouges, radis, coriandre, jus acidulé 14,50

Sea bream ceviche, red onions, radishes, coriander, tangy juice

Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres, basilic et huile aromatisée 12,00

Beef carpaccio, parmesan, capers, basil and flavoured oil

POKE BOWL POKE BOWL

Poke Bowl Poulet 14,50

Riz, poulet croustillant, wakame, mangue, concombre, coriandre, edamame, carotte

Poke bowl Chicken :

Crispy chicken, rice, seasoned seaweed, mango, cucumber, coriander, soybeans, carrot

Poke Bowl Tataki de thon 15,90

Riz, tataki de thon, wakame, edamame, concombre, coriandre, choux rouge, carotte

Poke Bowl Tuna Tataki :

Tuna tataki, rice, red cabbage, carrot, Seasoned seaweed, soybeans, cucumber, coriander

MENU MOUSSAILLON (-10 ANS) CHILDREN'S MENU (UNDER 10 YEARS)

10,90 €

Steak haché ou poisson, frites ou légumes
ou moules marinières, frites
*minced beef steak or fish with chips or vegetables or
mussels with chips*

+

Pom'pote ou glace « sundae »
(vanille-chocolat ou vanille-framboise)
*fruit sauce pouch or ice-cream sundae, chocolate-vanilla
flavour or raspberry-vanilla flavour*

+

Un verre de sirop à l'eau
1 glass of cordial

Merci de nous prévenir en cas d'allergies,
liste des allergènes sur demande.
Prix net en euros. Service compris.

PLATS MAIN COURSES

Retour de criée et son accompagnement 21,90
Fish of the day

Fish and chips 17,90

Pièce de boeuf du boucher VBF (200g) 21,90
Sauce au poivre ou sauce au bleu, frites, salade
Steak with a pepper or blue cheese sauce, chips, lettuce

Burger de la Plage, frites *Burger and chips* 17,90
Pain artisanal, steak haché, poitrine fumée, salade, tomates,
fromage, oignons caramélisés, oignons frits, cornichons
*Artisan bread, beefburger, smoked streaky bacon, lettuce, tomato,
cheese, caramelised onion, fried onions, pickles*

Sauce au choix : fromage bleu, curry, poivre, barbecue
Choice of sauce : blue cheese, curry, pepper, barbecue

Burger végétarien, frites *Vegetarian burger and chips* 17,90
Pain artisanal, aubergine panée, salade, tomates, oignons caramélisés,
oignons frits, cornichons
*Artisan bread, breaded aubergine, lettuce, tomato, caramelised onion, fried onions,
pickles*

Sauce au choix : fromage bleu, curry, barbecue
Choice of sauce : blue cheese, curry, barbecue

Bruschetta, salade verte *Bruschetta, green salad* 14,90
Tartine, sauce tomate, mozzarella, jambon cru, fromage râpé
*Toasted bread, tomato sauce, mozzarella, raw ham,
grated cheese*

MOULES MUSSELS

Selon disponibilité *Subject to availability*

Moules marinières *Mussels in white wine* 13,90

Moules à la crème d'ail 15,90
Mussels in a creamy garlic sauce

Moules au curry *Mussels in a curry sauce* 15,90

Moules au chorizo 15,90
Mussels in a chorizo sauce

Moules au fromage bleu 15,90
Mussels in a blue cheese sauce

Toutes nos moules sont servies avec des frites
Our mussels are served with chips

Assiette 3 fromages *Selection of 3 cheeses* 8,00

Frites, petite *Chips, small portion* 3,00

Frites, grande *Chips, large portion* 4,50

Salade verte *Green salad* 3,50

Légumes, la portion *Portion of vegetables* 4,90

Nous ne faisons pas de changement dans les burgers.

Nous n'acceptons pas le règlement par chèque. Merci de votre compréhension.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DESSERTS DESSERTS

Tarte fine aux pommes, 7,90
glace vanille, sauce caramel au beurre salé
Apple tart, vanilla ice-cream, salted butter caramel sauce

Moelleux au chocolat, glace vanille 7,90
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Panna cotta, coulis de fruits rouges 6,90
ou sauce caramel
Panna cotta, red fruits sauce or caramel sauce

Gaufres *Waffles*
Sucre *Sugar* 3,50

Caramel, chocolat ou chantilly 4,00

Café / thé gourmand 9,00
Selection of mini desserts and a coffee or tea

Champagne gourmand * (12 cl) 13,00
*selection of mini desserts and a glass of champagne**

LES GLACES ICE CREAMS

Coupe 1 boule, parfum au choix 3,00
1 scoop of ice cream, choice of flavours

Coupe 2 boules *2 scoops of ice cream* 4,90

Coupe 3 boules *3 scoops of ice cream* 6,50

Parfums crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, noix de coco,
menthe-chocolat, rhum-raisins, caramel au beurre salé,
vanille - brownie
*Ice-cream flavours : vanilla, strawberry, chocolate, coffee, coconut,
mint-chocolate, rum and raisin, salted butter caramel,
vanilla - brownie*

Sorbet : citron vert, ananas, cassis, mangue, passion
Sorbet : lime, pineapple, blackcurrant, mango, passion fruit

Supplément chantilly *Extra chantilly cream* 1,50

Supplément coulis *Extra sauce* 1,00

Chocolat, fruits rouges, caramel, café *Chocolate, red fruits, caramel, coffee*

Coupe La Plage 8,50

1 boule coco, 1 boule ananas, 1 boule passion, coulis de fruits
rouges, chantilly. *Coconut ice cream, pineapple sorbet, passion fruit
sorbet, red fruits sauce, chantilly cream*

Banana Split 8,90

Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chocolat chaud,
chantilly. *Banana, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice
cream, hot chocolate sauce, chantilly cream*

Poire Belle Hélène 8,50
3 boules vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly. *3 scoops
of vanilla ice cream, pears in syrup, hot chocolate sauce, chantilly cream*

Pêche Melba 8,50
3 boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly
3 scoops of vanilla ice cream, peaches in syrup, red fruits sauce, chantilly cream

Dame Blanche 8,50

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
3 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream

Chocolat Liégeois 8,50

3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly
3 scoops of chocolate ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream

Café Liégeois 8,50

3 boules café, sauce café, chantilly
3 scoops of coffee ice cream, coffee sauce, chantilly cream

Caramel Liégeois 8,50

3 boules caramel, sauce caramel, chantilly
3 scoops of caramel ice cream, caramel sauce, chantilly cream

Avec alcool With alcohol

Colonel 9,50

3 boules citron vert, vodka* *3 scoops of lime sorbet, vodka**

Antillaise 9,50

1 boule passion, 1 boule rhum-raisins, ananas au sirop, rhum blanc*
*Passion fruit sorbet, rum and raisin ice cream, pineapple in syrup, rum**